



**Qbo** UNIVERSAL  
PROCESSING  
SYSTEM



## **LA VALEUR DE LA CONNAISSANCE**

40 années de recherche et d'innovation dans le domaine de la technologie alimentaire font de Roboqbo l'entreprise dotée du savoir-faire le plus étendu au monde en matière de transformation des matières premières.

**Qbo** est un système extrêmement innovant et hautement technologique pour la transformation des aliments, capable de réaliser tout type de préparation en un temps très court et en un seul processus. La recherche incessante de la qualité est ce que nous poursuivons au quotidien. Avec une équipe de consultants et de professionnels, de Maîtres Pâtissiers, de Chefs et de technologues en alimentation, nous étudions et développons chaque jour de nouvelles recettes et spécialités gastronomiques de différentes parties du monde. Le système Roboqbo combine les cultures et les traditions alimentaires des 5 continents, dans un voyage gastronomique qui devient un savoir.

Nous développons les recettes aux côtés de nos clients afin qu'ils puissent exploiter tout le potentiel de la machine.

Nous sommes une entreprise axée sur la diffusion de la culture gastronomique d'excellence.





## Qbo 4.0 DESIGN & TECHNOLOGIE

Roboqbo, synonyme de créativité, passion, recherche de l'excellence et innovation continue !

### QUALITÉ CONSTANTE ET GARANTIE

Le système **Qbo** est synonyme de qualité : du produit, du travail et de la vie. La technologie unique de **Qbo** et la recherche constante de l'excellence garantissent un résultat extraordinaire grâce à la simplification du processus.

### CUISSON SOUS VIDE

**Qbo** protège les valeurs organoleptiques et les couleurs naturelles des matières premières. Les arômes et les saveurs sont rehaussés en restituant un goût original et unique.

### STANDARDISATION

Le résultat du système **Qbo** est fruit du contrôle constant du processus dans toutes ses phases. Les PLC, PC et logiciels développés ad hoc permettent la gestion et la surveillance de l'ensemble du processus, ainsi que le stockage des recettes. Cela garantit le maintien de standards qualité élevés et constants.

### VITESSE

Les temps de cuisson et/ou de refroidissement extrêmement réduits préservent la saveur et les parfums originaux des matières premières, en permettant de cette façon une capacité de production élevée.

**Qbo** est le système existant le plus rapide pour les processus « batch ».

### UN SEUL PROCESSUS

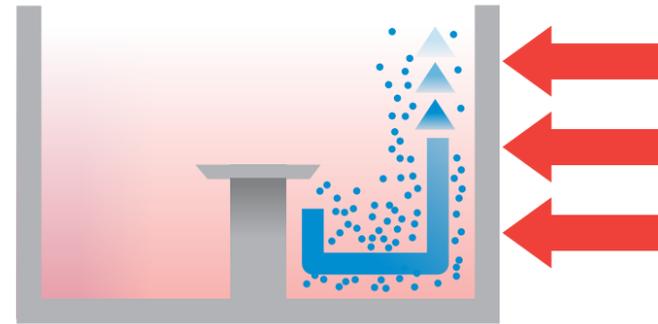
L'avantage de pouvoir mettre tous les ingrédients dans la cuve en réduisant les différentes étapes de traitement à un cycle unique ininterrompu.



## TECHNOLOGIE À LA BASE DE LA QUALITÉ

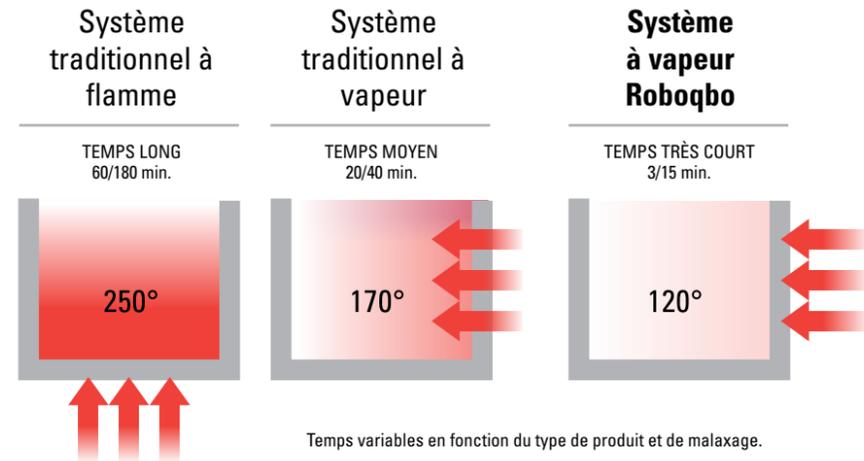
### Chauffage des particules

Le chauffage des particules est typique de **Obo**. Ce système garantit le chauffage de chaque particule par contact direct de la surface radiante. Ainsi, aucune particule ne fait office de conducteur thermique avec le risque de surexposition à la chaleur.



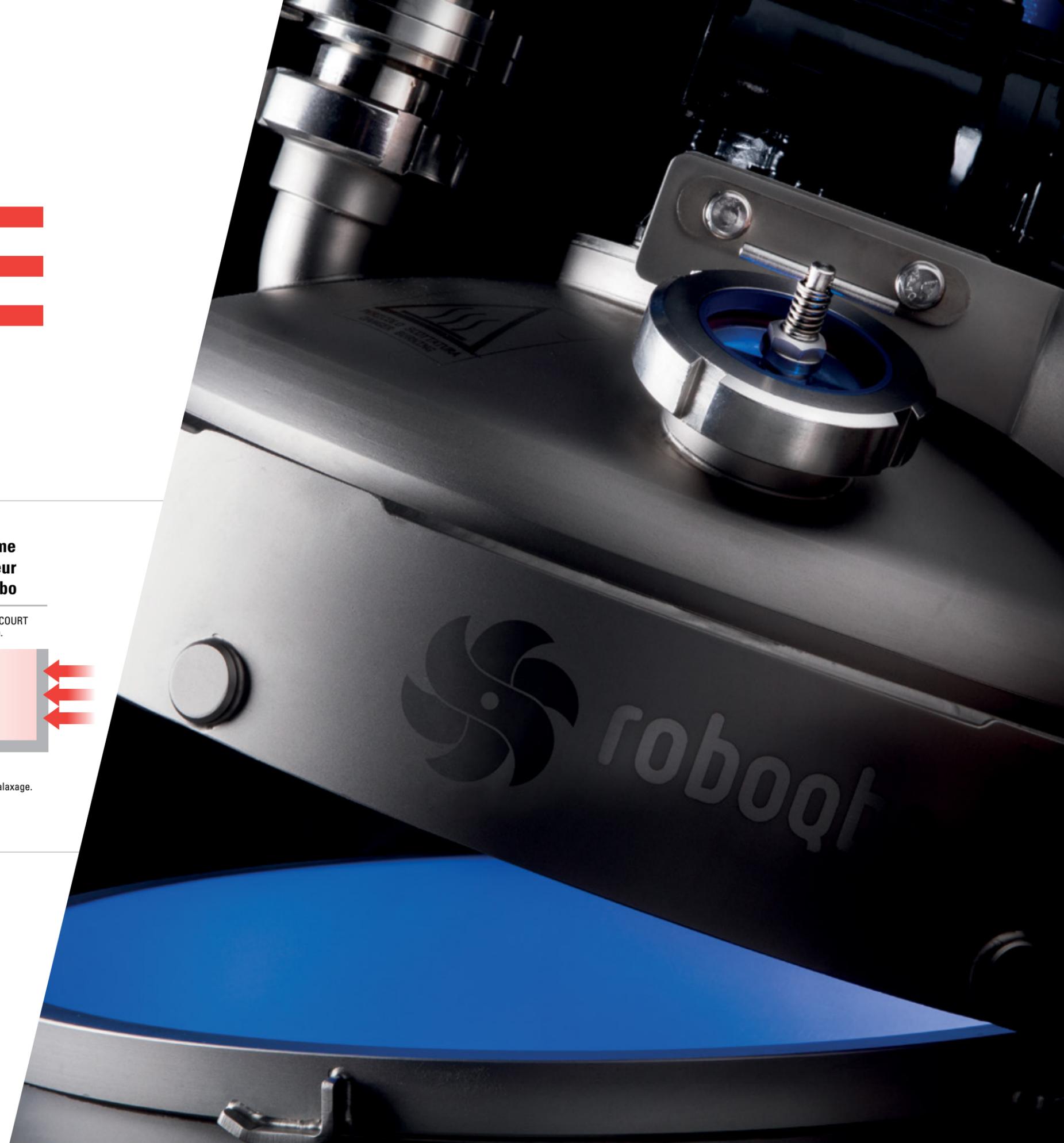
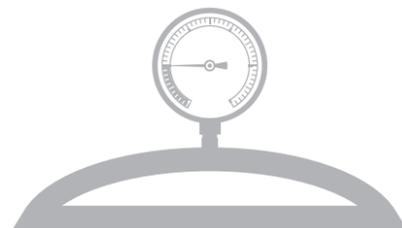
### Basse température

Le chauffage des particules permet d'obtenir un produit de très haute qualité avec un impact thermique limité qui préserve les propriétés nutritionnelles des matières premières. Contrôle de température haute précision, + 0,3°C



### Protection anti-oxydante

Le dispositif de vide permet d'extraire l'air avant et pendant les processus en éliminant l'effet oxydant. La conséquence directe est la conservation des couleurs, des arômes et des saveurs de la matière première originale.



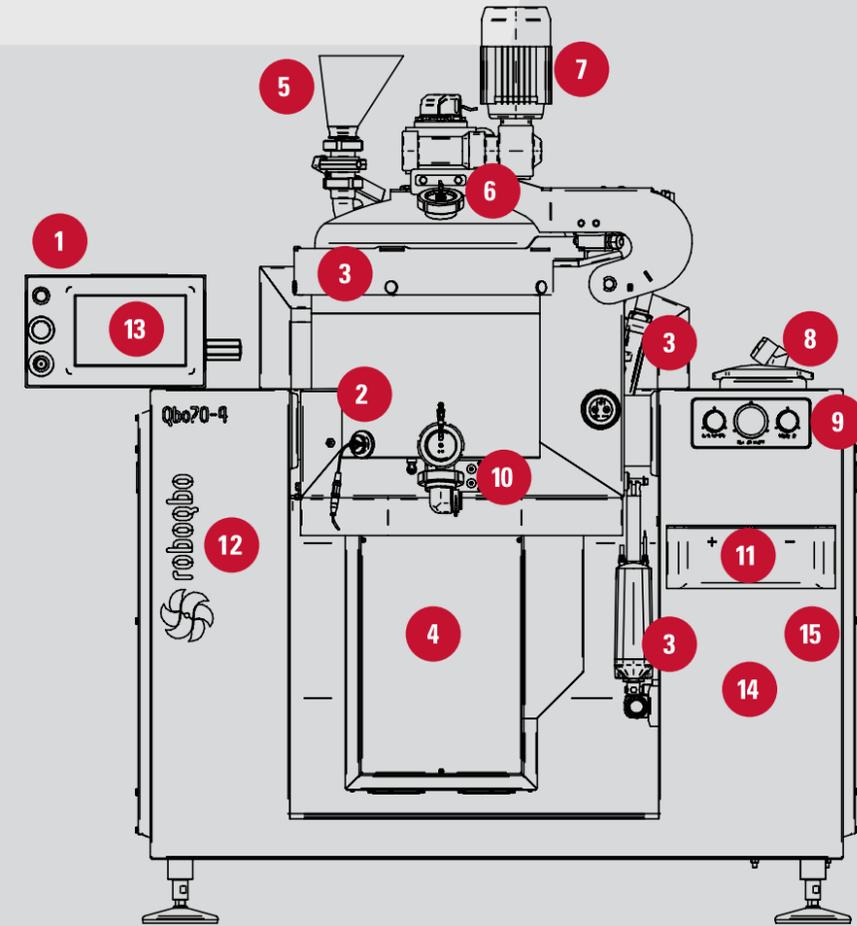
# La planète Qbo 4.0



ALL IN ONE

roboqbo INNOVATING FOOD TEK

**DESIGN**  
**ERGONOMIE**  
**LOGICIEL**  
**SÉCURITÉ**  
**ALIMENTAIRE**



**Interface simple et intuitive** pour un contrôle immédiat du processus.

**SO Windows,** pour la gestion des systèmes d'application.

**Contrôle avancé** via connexion PC-PLC.

**Système IHM,** interface utilisateur automatique homme-machine pour la gestion, la surveillance et le contrôle à distance.

**Système vocal, Qbo** communique vocalement avec l'opérateur à chaque phase du processus.

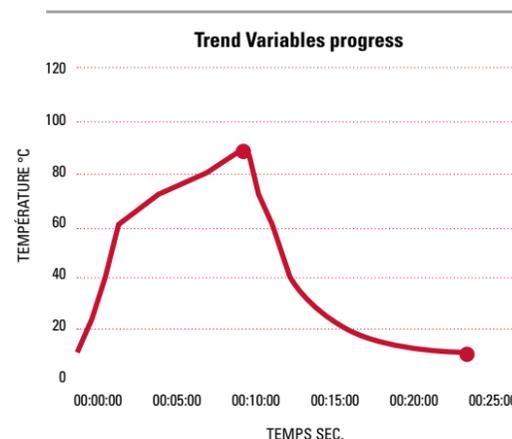
**4.0** échange de données entre la machine et le bureau. Téléchargement des fichiers et des diagrammes de processus.

**CIP** Un système avancé entièrement intégré de lavage, d'assainissement et de stérilisation pour la tutelle de la sécurité alimentaire et l'élimination des charges bactériennes.

**Système d'autodiagnostic** détection automatique des anomalies d'alimentation et de

fonctionnement ; notification de maintenance programmée via des alarmes audio et vidéo.

**Système Wifi Ready** intégré



**1** Interface **Qbo 4.0** pour la transformation numérique de l'entreprise.

**2** Sonde Température.

**3** Mouvements automatiques de couvercle, cuve et blocage de sécurité.

**4** Moteur d'actionnement de l'ustensile principal.

**5** Trémie d'introduction des ingrédients au cours du processus.

**6** Viseur de surveillance et éclairage interne.

**7** Racleur motorisé de nettoyage de la cuve et du couvercle.

**8** Filtre sous vide.

**9** Contrôle visuel des alimentations.

**10** Vanne pneumatique d'expulsion du produit.

**11** CIP, système de lavage automatique et de stérilisation intégré.

**12** PC, PLC, ethernet, wifi.

**13** TEAM VIEWER entretien à distance, contrôle de sécurité, connectivité, gestion de systèmes d'applications et contrôle de processus.

**14** Générateur de vapeur interne.

**15** Contrôle de pression chaudière.

## TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Nos clients, assistés par des chefs experts et des technologues en alimentation, disposent de trois laboratoires pour la formation et les tests des produits. Apprendre à exploiter au mieux tout le potentiel de la machine est l'étape nécessaire pour atteindre un nouveau standard permettant d'obtenir un produit dont la recette a été parfaitement équilibrée et testée dans nos laboratoires.

## PRODUCTION

Chaque composant de la machine naît et est réalisé en interne. À partir de leur conception, ils sont projetés, fabriqués, testés et ingéniérisés. Après validation, ils entrent dans le cycle de production interne. L'entreprise dispose d'équipements ultramodernes : Lasers de coupe, robots de soudage, tours continus 5 axes et imprimantes 3D pour AISI 316, destinés à la production de composants de plus en plus multifonctionnels, simplifiés et faciles à nettoyer. Le service de contrôle de la qualité veille au maintien de normes élevées tout au long de la chaîne de production grâce à des systèmes de mesure électroniques informatisés. À la fin de l'assemblage, du câblage et du développement du logiciel, chaque machine entre en phase de test pour vérifier le fonctionnement, les performances et l'efficacité de la machine et de tous les périphériques installés. Le **Qbo** est un joyau du Made in Italy et une synthèse parfaite d'un travail visant à la satisfaction du client. L'innovation, la recherche et l'adaptation technologique continue font partie du caractère de l'entreprise ; c'est une activité ininterrompue qui nous confère un grand avantage concurrentiel dans le secteur de la transformation des aliments.

## ASSISTANCE

Une assistance multilingue qui dialogue avec le monde entier pour satisfaire les demandes de nos clients presque en temps réel. Grâce à un logiciel spécialement développé, nous pouvons nous connecter directement à la machine pour identifier la source du problème et le résoudre à distance. En cas de besoin, des techniciens spécialisés se déplacent lieux pour une assistance attentive et ponctuelle sur site.

# TECHNOLOGIE MADE IN ITALY



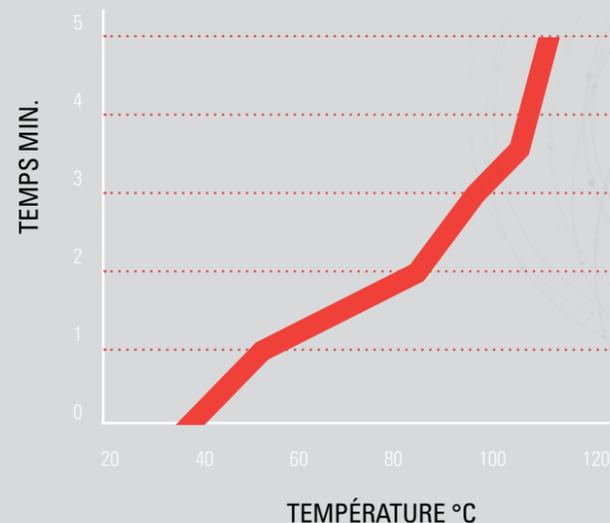
roboqbo INNOVATING FOOD TEK

TOUT SE PASSE AU SIÈGE SOCIAL DE BENTIVOGLIO. CONCEPTION, RECHERCHE, INNOVATION TECHNOLOGIQUE, EXPÉRIMENTATION, PRODUCTION DE TOUS LES COMPOSANTS ET ASSISTANCE SPÉCIALISÉE.

UNE ENTREPRISE COORDONNÉE PAR UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS QUI FAIT LA FIERTÉ DU MADE IN ITALY DANS LE MONDE.



Un concentré de qualité, créativité, efficacité et innovation technologique. Compacte, facile à utiliser et extrêmement rapide. Chaque processus de transformation des aliments est sûr et qualitativement supérieur. Roboqbo a rendu possible une nouvelle façon de travailler en ajoutant de nouvelles valeurs au concept de qualité. Une seule machine, de nombreuses fonctions pour couper, hacher, mélanger, émulsionner, cuire à la vapeur sous pression et sous vide, refroidir, concentrer, homogénéiser, pulvériser et pétrir.



**Qbo**   
**capacité infinie**

**FLEXIBILITÉ AU Qbo**

**UN SOUS-CHEF  
AU GRAND  
POTENTIEL**



INFO FICHES :

- Valeurs indicatives basées sur les recettes Roboqbo et une installation correcte de la machine.
- La charge exprimée en kg correspond au poids total des ingrédients.
- Les temps indiqués se rapportent au processus et excluent les phases de chargement et de déchargement.
- Les valeurs peuvent changer en fonction de la capacité de la machine et de la recette.



# PÂTISSERIE ET CHOCOLATERIE



## TEMPS ET CHARGES MAXIMUM EN KG

### MARMELADES ET CONFITURES / Temps approx. lisse 10' en morceaux 15'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

### CRÈME PÂTISSIÈRE / Temps approx. 10' - 15'

Qb8 = 4.5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 24	Qbo70 = 42
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

### DULCE DE LECHE (à partir de lait condensé) / Temps approx. 20/30'

Qb8 = 4.5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 24	Qbo70 = 42
Qbo120 = 72	Qbo250 = 150	Qbo350 = 210	Qbo550 = 330	Qbo860 = 515

### GLAÇAGE NEUTRE / Temps approx. 5'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

### GANACHE / Temps approx. 8'

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

### GLAÇAGE BRILLANT AU CACAO / Temps approx. 12'

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

### GELÉES DE FRUITS / Temps approx. 15'

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

### T.P.T. / Temps approx. 1.5'

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

### PRALINÉS DE NOISETTES / Temps approx. 15'

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

### MASSEPAIN 50% / Temps approx. 11' - 16' \*\*

+ 5 min pour refroidissement en-dessous de 50°C

Qb8 = 1,5	Qbo15 = 3,5	Qbo25 = 5	Qbo40 = 8	Qbo70 = 13
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

### PÂTE À CHOUX / Temps approx. 8'

Qb8 = 2,5	Qbo15 = 7	Qbo25 = 12	Qbo40 = 20	Qbo70 = 35
Qbo120 = 60	Qbo250 = 120	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 410

### PÂTE BRISÉE / Temps approx. 4'

Qb8 = 2	Qbo15 = 4	Qbo25 = 6,5	Qbo40 = 10	Qbo70 = 18
Qbo120 = 35	Qbo250 = 65	Qbo350 = 87,5	Qbo550 = 140	Qbo860 = 210

### JUS DE FRUITS / Temps approx. 8'

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

### FRUITS CONFITS / Temps approx. 8/12h \*\*

Qb8 = 2	Qbo15 = 4	Qbo25 = 5	Qbo40 = 9	Qbo70 = 15
Qbo120 = 25	Qbo250 = 50	Qbo350 = 70	Qbo550 = 110	Qbo860 = 170

\*\* avec accessoire spécifique Roboqbo

# GLACERIE



## TEMPS ET CHARGES MAXIMUM EN KG

### PÂTE DE NOISETTES - 20 Micron / Temps approx. 15'

Adaptable à tous les fruits secs

Qb8 = 3	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 25	Qbo70 = 42
Qbo120 = 72	Qbo250 = 150	Qbo350 = 210	Qbo550 = 330	Qbo860 = 516

### PÂTES DE FRUITS / Temps approx. 15'

Également à partir de produit congelé

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

### LAIT CONDENSÉ - 72° Bx / Temps approx. 25' \*\*

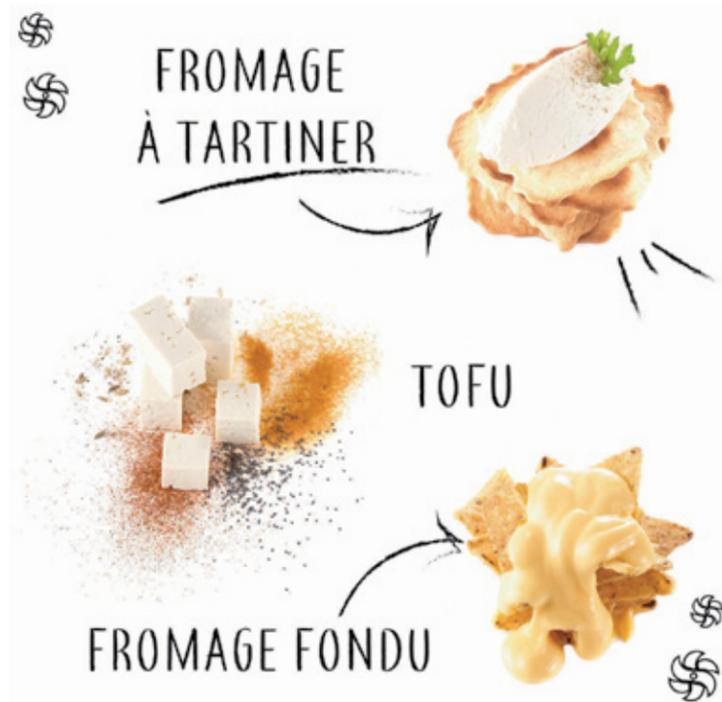
Qb8 = 4	Qbo15 = 7,5	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 35
Qbo120 = 60	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

### TOPPING / Temps approx. 5'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 275	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

\*\* avec accessoire spécifique Roboqbo

# PRODUITS LAITIERS



## TEMPS ET CHARGES MAXIMUM EN KG

### FROMAGE À TARTINER / Temps approx. 8'

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

### FROMAGE ANALOGUE / Temps approx. 10' - 15'

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 15	Qbo70 = 25
Qbo120 = 45	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 340

### TOFU / Temps approx. 15' - 20'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 275	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680



# GASTRONOMIE/ CONSERVATION READY MEALS



## TEMPS ET CHARGES MAXIMUM EN KG

### COULIS DE TOMATES / Temps approx. 12'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

### CONCENTRÉ DE TOMATES 14° Bx / Temps approx. 15'-20'

Qb8 = 4	Qbo15 = 8	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 40
Qbo120 = 75	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

### BÉCHAMEL / Temps approx. 10' Pour cuisson

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

### SAUCE BOLOGNAISE / Temps approx. 25'

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

### MAYONNAISE / Temps approx. 5'

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

### SAUCE PESTO PASTEURISÉE (à partir de produits semi-finis) / Temps approx. 8'

Qb8 = 4,5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 18	Qbo40 = 25	Qbo70 = 45
Qbo120 = 75	Qbo250 = 158	Qbo350 = 220	Qbo550 = 346	Qbo860 = 540

### CRÈMES VÉGÉTALES / Temps approx. 10 - 12'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

### SOUPES / Temps approx. 10 - 12'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

### RISOTTO / Temps approx. 15'

Qb8 = 4,5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 18	Qbo40 = 25	Qbo70 = 45
Qbo120 = 75	Qbo250 = 158	Qbo350 = 220	Qbo550 = 346	Qbo860 = 540

### PÂTÉ DE FOIE / Temps approx. 7'

Qb8 = 4	Qbo15 = 8	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 40
Qbo120 = 75	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

### SMOOTHIES / Temps approx. 5'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

### GAZPACHO / Temps approx. 10'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

### FRUITS OU LÉGUMES HOMOGENÉISÉS / Temps approx. 8'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

### VIANDE OU POISSON HOMOGENÉISÉS / Temps approx. 8'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

## 1 / Émulsionner

Pour faire des ganaches, des mayonnaises, des sauces froides et des pâtes : émulsions parfaites dans la structure, stables dans le temps, brillantes et désaérées grâce au contrôle constant de la température.



# Processus au Qbo

## 4 / Pasteuriser

Pour réaliser des jus de fruits, des crèmes, de la béchamel et des sauces chaudes. Le système breveté de cuisson à la vapeur à cavité garantit la vitesse de cuisson, le contrôle et l'uniformité de la température. Sur demande, introduction directe de vapeur dans la cuve.



## PÂTE DE PISTACHES

## 2 / Raffiner

Pour réaliser de la pâte d'amandes, de noisettes et de pistaches. Le système de vide **Qbo** permet de ralentir l'oxydation des fruits secs et la régulation de la vitesse de travail. Maintient le produit dans un équilibre parfait entre fibres et huiles. Le processus est réalisé à une température à froid contrôlé pour maintenir le goût naturel des matières premières.



## GUIMAUVES

## 7 / Overrun

Pour réaliser des guimauves, meringues et mousses. Grâce à la technologie Aeroqbo, il est possible d'uniformiser l'introduction d'air pour un résultat d'une douceur extraordinaire.

## FRUITS CONFITS



## 5 / Confiserie à osmose

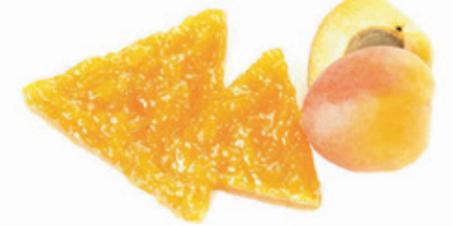
Produire des fruits confits et de la mostarda d'excellente qualité et en un temps record avec la technologie exclusive Roboqbo.

## CONFITURE

## 3 / Concentrer

Pour réaliser des confitures, des marmelades, des sauces tomates, du lait condensé.

Les concentrations sous vide préservent toutes les caractéristiques organoleptiques et les principes nutritifs des ingrédients. Le système **Qbo** produit des concentrations ultra-rapides et personnalisables grâce à la possibilité d'évaporation en-dessous de 100°.



## FROMAGE À TARTINER

## 6 / Faire fondre

Pour réaliser des fromages à tartiner et des fondues. Le système de vide et la puissance de la lame produisent une fusion structurellement supérieure, lisse et homogène. Le chauffage ultra-rapide permet le cycle de traitement en deux fois moins de temps.





## 8 / Pétrir

Pour réaliser des muffins, des chaussons à la viande, au fromage et au poisson ; pâte à choux, pâte brisée. Avec **Qbo**, il est possible de malaxer à froid ou à chaud en très peu de temps pour un résultat homogène et lisse.



MUFFIN

## 9 / Refroidir

Pour réaliser des glaçages, des crèmes et des ganaches. Le refroidissement rapide augmente la durée de vie du produit en réduisant les temps de stockage. L'abatement de la température se produit dans le même cycle de traitement.



GLAÇAGE

## 10 / Évaporer

Pour réaliser des gelées et soffrittos. Avec **Qbo**, il est possible de cuisiner avec une évaporation canalisée en dehors de l'environnement de travail, sans pollution de l'environnement, en utilisant une chaleur douce qui préserve les arômes, les couleurs et les parfums originaux.



GELÉES DE FRUITS



CRÈME DE  
POIS CHICHES

## 11 / Cuissons sous pression

Pour réaliser des sauces à la viande, des pâtés, des soupes, des risottos, des plats de viande, de l'humus et autres crèmes de légumineuses. Grâce à la cuisson sous pression en l'absence d'air, la saveur des ingrédients est améliorée, le produit n'est pas brûlé et les durées sont nettement plus courtes.



roboqbo



UN **Qbo** POUR CHAQUE EXIGENCE. DIFFÉRENTS SECTEURS, UNE SEULE MACHINE. PLUSIEURS PROCESSUS, UNE CONSTANTE : **Qbo**.

# UN MONDE AU **Qbo**

**CONSERVATION**

**PÂTISSERIE,  
CHOCOLATERIE, GLACERIE**

**INDUSTRIE DE LA  
CONFISERIE (PRODUITS  
FINIS ET SEMI-FINIS)**

**PRODUITS LAITIERS**

**ENTREPRISES AGRICOLES ET  
TOURISME RURAL**

**GASTRONOMIE, RESTAURATION,  
READY MEALS, CATERING**

**POLYVALENCE ET CRÉATIVITÉ  
DANS LA RÉALISATION DE**

roboqbo INNOVATING FOOD TEK



PLUMCAKES / BRIOCHES / BEIGNETS / PÂTE BRISÉE /  
MERINGUES / GUIMAUVES / PÂTE À CHOUX / DIVERS / PÂTES  
AROMATISÉES / TOFU / COULIS DE TOMATES / CONCENTRÉ  
DE TOMATES / PESTO / JUS / SAUCES / BÉCHAMEL /  
CRÈMES VÉGÉTALES / SOUPES / PÂTÉS / MAYONNAISE  
/ RISOTTOS / HOMOGENÉISÉS POUR BABY FOOD ET  
RÉGIMES SPÉCIAUX / PÂTES / CRÈME PÂTISSIERE  
/ CRÈMES / GANACHES / GELÉES DE FRUITS /  
CONFITURES ET MARMELADES LISSES ET EN  
MORCEAUX / GLAÇAGES / PÂTE D'AMANDES  
/ PÂTE DE FRUITS SECS ET PRALINÉS / LAIT  
CONDENSÉ / TOPPING / SEMI-FINIS / FRUITS  
CONFITS / PÂTE FILÉE / SMOOTHIES / RISOTTOS  
/ FUSION DE FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À  
PÂTE DURE / FROMAGE ANALOGUE / MOUSSES /  
YOGOURT / MOSTARDA



# Qbo 4.0 LA GAMME



roboqbo INNOVATING FOOD TEK

DE 8 À 860 LITRES, À CHACUN LE SIEN !

## Qb8



## Qbo15



## Qbo25



## Qbo40



## Qbo70



## Qbo120



Modèle	Qb8 de table
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	8 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990 mbar
Vitesse variable	30/3000 t/min
Dimensions	L848 x P822 x H840
Poids net sans/avec générateur	120/127 kg

Modèle	Qbo15
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	15 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990 mbar
Vitesse variable	30/3000 t/min
Dimensions	L1121 x P986 x H143
Poids net sans/avec générateur	215/247 kg

Modèle	Qbo25
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	25 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990mbar
Vitesse variable	30/3000 t/min
Dimensions	L1334 x P1094 x H1517
Poids net avec/sans générateur	345/370 kg

Modèle	Qbo40
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	40 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990 mbar
Vitesse variable	30/3000 t/min
Dimensions	L1461 x P1166 x H1578
Poids net sans/avec générateur	380/410 kg

Modèle	Qbo70
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	70 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990 mbar
Vitesse variable	30/2000 t/min
Dimensions	L1654 x P1401 x H1816
Poids net sans/avec générateur	605/650 kg

Modèle	Qbo120
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	120 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990mbar
Vitesse variable	30/2000 t/min
Dimensions	L1670 x P1810 x H1750
Poids net sans générateur	1.100 kg

# Qbo 4.0 LA GAMME



roboqbo INNOVATING FOOD TEK

DE 8 À 860 LITRES, À CHACUN LE SIEN !

## Qbo250



## Qbo350



## Qbo550



## Qbo860



## TECHNOLOGIE NÉCESSITANT CONNAISSANCE ET COMPÉTENCE

Plus de 40 années d'activité dans le domaine de l'alimentation consacrées à l'essai des produits avec les clients sont à la base du développement technologique **Qbo**.

Une clientèle répartie dans tous les secteurs de la transformation et l'immense diversité dimensionnelle des entreprises de destination - de la petite ferme à la confiserie de haute qualité, du laboratoire de production à celui de recherche et d'essai, des multinationales de l'alimentation aux chaînes de franchisage nationales et internationales - a été le défi le plus exigeant et a donné naissance à une gamme complète de modèles capables de satisfaire toutes les exigences de production, dans tous les secteurs, toutes les tailles, dans toutes les régions du monde.

Modèle	Qbo250
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	250 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990 mbar
Vitesse variable	30/2 000 t/min
Dimensions	L2320 x P1755 x H2061
Poids net sans générateur	1.700 kg

Modèle	Qbo350
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	350 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990 mbar
Vitesse variable	50/1 500 t/min
Dimensions	L2700 x P2030 x H2433
Poids net sans générateur	2.400 kg

Modèle	Qbo550
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	550 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990mbar
Vitesse variable	50/1 500 t/min
Dimensions	L2889 x P2128 x H2413
Poids net sans générateur	2.900 kg

Modèle	Qbo860
Construction	Inox AISI 316L
Capacité cuve	860 litres
Tension triphasée	400-220-200V 50/60Hz
Température max.	120°
Vide max.	-990 mbar
Vitesse	50/1 000 t/min
Dimensions	L3140 x P2140 x H2570
Poids net Sans générateur	4.000 kg



## SIMPLICITÉ À PORTÉE DE MAIN



### LA LAME MICRODENTÉE

fait de **Qbo** un outil de coupe de haut niveau pour couper et hacher les ingrédients. Pour les raffinages poussés et les homogénéisations.



### LA LAME LISSE

grâce à sa coupe franche, est utilisée pour des hachis parfaits de viande, légumes et fruits, sans pressage.



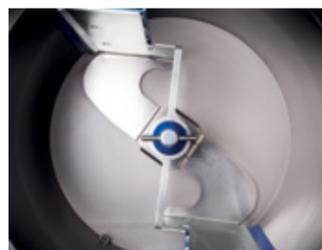
### PALE MALAXEUSE

Pour mélanger doucement en gardant la taille des morceaux inchangée, tant à froid qu'en cuisson.



### AEROQBO

est l'outil spécial pour incorporer de l'air, une atmosphère modifiée et du CO2 en particulier, ainsi que pour tous les processus de production délicats. Pour des produits aérés doux et mousseux.



### LA PALE VERTICALE

est l'outil innovant pour mélanger de manière uniforme et délicate, utilisable dans la cuisson et le refroidissement de produits à faible degré de malaxage en peu de temps.



### PANIER POUR FRUITS CONFITS

particulièrement adapté au confitage de fruits délicats tels que les marrons, les fraises et les agrumes en tranches. Grâce au système Roboqbo, il est possible de réaliser des confisages parfaits en moins de 24 heures. Le panier de fruits confits peut également être utilisé pour la cuisson à la vapeur.



### BILIA

est le système de raffinage à billes pour la production de crèmes à tartiner aux noisettes ou autres fruits secs, de crèmes pralinées et anhydres. Particulièrement simple à utiliser et très facile à nettoyer, il vous permet de changer de goût en quelques minutes sans pollution par les arômes des processus précédents.



### DOUBLE REFROIDISSEMENT

gère deux fluides de refroidissement différents pour atteindre des températures de réfrigération plus basses et dans des temps plus courts. Le second fluide est récupéré et géré en circuit fermé sans aucune perte.



### VAPEUR DIRECTE

est un dispositif optionnel permettant de chauffer par injection de vapeur directement dans le récipient et dans le produit. Il peut être utilisé seul ou avec le chauffage standard (indirect).



### VAPEUR ALIMENTAIRE

est un système auxiliaire pour la filtration de la vapeur. Il permet l'élimination de toutes les particules potentiellement véhiculées par la vapeur telles que les bactéries, les molécules de métaux, minéraux et autres. Toujours recommandé dans le cas de vapeur directe.



### CIP

effectue le lavage en gérant les détergents appropriés et les phases de recirculation et de rinçage, en restituant un environnement de travail avec le PH correct. Totalement automatisé et intégré, il peut être programmé de différentes façons par l'opérateur en fonction des caractéristiques des ingrédients et du processus utilisé.



### SYSTÈME DE PESÉE

permet le pesage au cours des phases de chargement ou de détecter une perte de poids dans les concentrations. Intégré à la machine et au logiciel, il est utilisé directement depuis le panneau de commande. Il inclut la fonction de réinitialisation de la tare.



Possibilité de personnaliser davantage le logiciel et le matériel en fonction des exigences de production des clients.



### MOTEUR AMÉLIORÉ

il permet de travailler avec une charge de travail normale même avec des produits qui, en raison de leur viscosité, nécessitent une réduction de la quantité pouvant être traitée.



### RÉFRACTOMÈTRE

il permet de détecter le degré Brix tout au long du processus en déterminant sa durée jusqu'au degré souhaité.



### TRÉMIE LIQUIDES (LIQUID FEEDER)

Elle permet l'introduction continue d'ingrédients fluides ou liquides tout au long du processus. Le dispositif peut également être acquis séparément, idéal pour les émulsions telles que la mayonnaise et les concentrations liquides contenant à faibles résidus fixes tels que le lait, le bouillon et le moût de raisin.



### PRÉLÈVEMENT ÉCHANTILLONS

est un instrument intégré dans la cuve pour l'extraction d'un petit échantillon de produit sans avoir à arrêter le processus en cours. Il est possible de répéter l'extraction plusieurs fois au cours du même cycle de travail.



### COMPTE-LITRES

c'est un système de gestion et de contrôle de la quantité d'eau chargée dans la cuve qui peut être commandée à partir du panneau de commande.



## FORMATION

SERVICE DE MISE EN SERVICE ET DE FORMATION



## SERVICE

ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE, SUR SITE ET À DISTANCE AVEC DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS ROBOQBO. LE LOGICIEL DÉVELOPPÉ PERMET LA CONNEXION À DISTANCE À PARTOUT DANS LE MONDE. DOCUMENTATION MANUELLE ET TECHNIQUE À BORD DE LA MACHINE



## GARANTIE

EXTENSIBLE JUSQU'À 3 ANS



... nous continuons la recherche et acceptons tous les défis !

fattore 

